Receta La Villita

NOPALES RELLENOS EN JITOMATE

Porciones: 6 Tiempo de preparación 45 minutos

Comida

INGREDIENTES

- 12 nopales medianos
- ¼ de taza de harina
- 2 claras de huevo
- ½ kilo de queso panela La Villita
- 6 ramitas de epazote fresco
- 1 kg de jitomate
- ¼ de cebolla
- ½ cucharadita de orégano en polvo
- ½ cucharadita de comino en polvo
- 2 dientes de ajo
- 1 chile chipotle
- 1 taza de caldo de pollo
- Sal
- Aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hoy vamos a preparar algo para descansar un poco de la carne pero con todo el sabor que le encanta a la familia.<o:p></o:p>

Licuamos los jitomates con la cebolla, el ajo, el chile chipotle, el caldo de pollo y un poco de sal. Colamos la salsa obtenida y vertemos en una sartén con aceite, cocinamos por 10 minutos y agregamos el orégano y el tomillo.<o:p></o:p>

Cocemos los nopales en una olla con agua, enharinamos los nopales, colocamos un nopal, una rebanada de queso, una ramita de epazote y cubrimos con otro nopal. Repetimos este paso seis veces.<o:p></o:p>

Calentamos aceite en una sartén profunda, pasamos los nopales por las claras de huevo batido y freímos por ambos lados. Retiramos el exceso de aceite, revimos y bañamos con la salsa de jitomate.<o:p></o:p>

Un arrocito blanco acompañaría perfecto este platillo, amigas, pero eso lo dejo a su elección. ¡Provecho!<o:p></o:p>

LaVillitaMX @LaVillita